

Zwetschgen-Likör

3 kg Zwetschgen entkernen und halbieren
mit

1 kg Kandiszucker in einen Topf geben

1 Flasche Rotwein (trocken oder halbtrocken)
und

1 – 2 Zimtstangen hinzufügen

langsam erhitzen aber keinesfalls kochen lassen.

So lange rühren bis sich der Kandiszucker aufgelöst hat.

Alles abkühlen und einige Stunden ruhen lassen, am besten über Nacht.

1 Flasche Rotwein
und

0,7 l Rum zur Mischung geben und verrühren.

Anschließend alles durch ein Sieb gießen und den Likör auffangen.

In gut schließende Flaschen und Gläser abfüllen.

Die verbleibende Zwetschgen-Mischung kann noch zu Marmelade verarbeitet werden oder man isst sie zu Eis oder Desserts.

Gutes Gelingen!

Uschi Bachmann